

## **Complétez le texte avec les mots effacés.**

alors – après - BTS - caisse - coup de foudre – départ – fac – fin - là - établissement – job – même si - méthode – option - par hasard – où - place - tout de suite – vers - y -  
Il est toujours passionnant de rencontrer un jeune motivé et déterminé.  
C'est le cas de Damien qui, après une formation générale, s'est orienté \_\_\_\_\_ le métier de l'hôtellerie-restauration. Dans la première partie de le/l' \_\_\_\_\_ qu'il nous a accordé, il nous raconte le cheminement qui l'a conduit à cette passion.

« Au \_\_\_\_\_, je suis titulaire d'un Bac Economique et Social, obtenu \_\_\_\_\_ avoir suivi une section sport-étude équitation au lycée Jean Durand de Castelnaudary. En sortant du lycée, je me suis ensuite inscrit en Licence de Droit à l'Université de l'Arsenal, à Toulouse. La première année a été passionnante, mais je crois que la \_\_\_\_\_ d'enseignement en \_\_\_\_\_ ne me convenait pas.

A la \_\_\_\_\_ de cette première année à l'université, j'ai rejoint ma sœur à Paris pour l'été. Il me fallait un travail temporaire que j'ai trouvé au Cépage Montmartrois. A mon arrivée à la/l' \_\_\_\_\_, le 15 juin, on me demande de ranger la cave et m'occuper du réapprovisionnement des réfrigérateurs. C'est un véritable \_\_\_\_\_, je suis emballé par les odeurs et les bruits, \_\_\_\_\_ le travail est dur.

Début juillet, \_\_\_\_\_, j'ai rencontré un manager de salle du groupe Costes, qui m'a proposé de venir travailler comme serveur au centre de Paris. Je/j' \_\_\_\_\_ ai travaillé 2 mois, et j'ai compris qu'il était possible de bien gagner sa vie dans les métiers de salle en restauration.

Ce qui m'a \_\_\_\_\_ attiré dans ce métier de service, c'est la variété du travail. Il y a toujours quelque chose de différent à faire, il faut être très organisé et il savoir s'inscrire dans une hiérarchie. A la \_\_\_\_\_ de ce \_\_\_\_\_ d'été, je suis reparti pour m'inscrire en deuxième année à la fac. Mais en parallèle, il me fallait aussi un travail ; j'ai cherché à continuer dans la restauration. J'ai trouvé une \_\_\_\_\_ dans un bar à bière de Toulouse, \_\_\_\_\_ je suis resté 9 mois. Durant cette expérience, modeste mais très formatrice, j'ai appris à tout gérer, que ce soit le linge, le service ou la clôture de la \_\_\_\_\_ le soir.

Cela m'a tellement plu qu'en décembre, j'ai quitté la \_\_\_\_\_, sans regret. J'ai \_\_\_\_\_ cherché un moyen d'acquérir rapidement un diplôme en hôtellerie-restauration, pour m'économiser du temps dans l'apprentissage du métier. C'est \_\_\_\_\_ que, sur internet, j'ai repéré ce \_\_\_\_\_ option arts culinaires de la table et du service, qui me permettra de viser une restauration plus haut de gamme.»

«C'est un véritable coup de foudre, je suis emballé par les odeurs et les bruits»  
Il est toujours passionnant de rencontrer un jeune motivé et déterminé.  
C'est le cas de Damien qui, après une formation générale, s'est orienté vers le métier de l'hôtellerie-restauration. Dans la première partie de l'entretien qu'il nous a accordé, il nous raconte le cheminement qui l'a conduit à cette passion.

*« Au départ, je suis titulaire d'un Bac Economique et Social, obtenu après avoir suivi une section sport-étude équitation au lycée Jean Durand de Castelnau-d'Aud. En sortant du lycée, je me suis ensuite inscrit en Licence de Droit à l'Université de l'Arsenal, à Toulouse. La première année a été passionnante, même si je crois que la méthode d'enseignement en fac ne me convenait pas.*

*A la fin de cette première année à l'université, j'ai rejoint ma sœur à Paris pour l'été. Il me fallait un travail temporaire, j'ai trouvé une place au Cépage Montmartrois. A mon arrivée dans cet établissement, le 15 juin, on me demande de ranger la cave et m'occuper du réapprovisionnement des réfrigérateurs. C'est un véritable coup de foudre, je suis emballé par les odeurs et les bruits, même si le travail est dur.*

*Début juillet, par hasard, j'ai rencontré un manager de salle du groupe Costes, qui m'a proposé de venir travailler comme serveur dans un de ses établissements du centre de Paris. J'y ai travaillé 2 mois, et j'ai compris qu'il était possible de bien gagner sa vie dans les métiers de salle en restauration.*

*Ce qui m'a tout de suite attiré dans ce métier de service, c'est la variété du travail. Il y a toujours quelque chose de différent à faire, il faut être très organisé et il faut savoir s'inscrire dans une hiérarchie. A la fin de ce job d'été, je suis reparti pour m'inscrire en deuxième année à la fac. Mais en parallèle, il me fallait aussi un travail ; j'ai cherché à continuer dans la restauration. J'ai trouvé une place dans un bar à bière de Toulouse, où je suis resté 9 mois. Durant cette expérience, modeste mais très formatrice, j'ai appris à tout gérer, que ce soit le linge, le service ou la clôture de la caisse le soir.*